



OINGT- ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 23 mars au vendredi 27 mars 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Œufs mimosa		Endives aux noix				Salade verte	 	Salade de perles	
	Rillettes de maquereau		Coleslaw	 			Cèleri vinaigrette au curry	 	Taboulé	
Plats principaux	Filet de poisson dieppoise		Sauté de porc aux olives				Cari réunionnais aux 2 lentilles		Émincé de bœuf la moutarde	
			Tajine de pois chiches Rhône/Isère	 					Pain de poisson	
Garnitures	Blé façon pilaf		Carottes aux épices	 			Riz		Épinards béchamel	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Laitage		Fromage	
Desserts	Corbeille de fruits frais	 	Brownie surprise du Chef				Poire au chocolat		Salade d'agrumes	
	Abricots au sirop léger		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Maraicher du Val d'Oingt





OINGT- ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Radis rondelle aux fines herbes		Tarte au fromage				Salade de tortis		Cèleri, fromage blanc et moutarde l'ancienne	
	Chou rouge		Cake aux légumes				Haricots rouges et maïs		Carottes persillées	
Plats principaux	Pané blé, épinards & emmental		Sauté de canard au miel				Blanquette de dinde		Gratin de poisson	
			Filet de colin pané				Omelette roulée			
Garnitures	Purée de brocoli		Gratin de chou fleur				Poireaux béchamel		Riz	
Produits laitiers	Laitage		Fromage				Laitage		Fromage	
Desserts	Éclair		Ananas				Banane au caramel		Crème dessert vanille	
	Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais				Corbeille de fruits frais		Corbeille de fruits frais	

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Maralcher du Val d'Oingt














OINGT- ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 6 avril au vendredi 10 avril 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers					2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	  	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	  	2 fromages à la coupe dont 1 AOP/AOC/IGP 2 laitages dont 1 yaourt nature	  
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Marais du Val d'Oingt





OINGT- ST LAURENT D'OINGT

Déjeuners du lundi 13 avril au vendredi 17 avril 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées										
Plats principaux										
Garnitures										
Produits laitiers	2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe		2 fromages à la coupe	
	dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP		dont 1 AOP/AOC/IGP	
	2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature		2 laitages dont 1 yaourt nature	
Desserts										

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient au moins 1 ingrédient bio



Contient au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Maraiicher du Val d'Oingt



